

Porter z miętą

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **32**
- SRM **43.5**
- Styl **Robust Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **10 min**
- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.9 kg (39.8%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	3.9 kg (39.8%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (5.1%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.5 kg (5.1%)	70 %	1000
Ziarno	Strzegom Barwiący żytni	0.5 kg (5.1%)	68 %	1300
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (3.1%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (2%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	hallertauer taurus	20 g	60 min	14 %
Gotowanie	hallertauer taurus	20 g	15 min	14 %
Gotowanie	hallertauer taurus	20 g	5 min	14 %

Drożdze

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Kveik	Ale	Płynne	100 ml	Dom

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Mięta pieprzowa	80 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Na podstawie:
<http://www.piwo.org/topic/12140-wolno%C5%9Bciowy-browar-domowy-libertarian-homebrewery/page-19#entry411665>
100g ekstraktu ze starteru (z 700 ml wody) jako zastępstwo 100g pilzneńskiego
3 lip 2017, 02:14